

SALSA AIOLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 spicchi di aglio
- 1 tuorlo d'uovo crudo
- 25 cl di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- 1/2 cucchiaino di acqua fredda
- sale

Spellate e pestate finemente nel mortaio quattro spicchi d'aglio, incorporatevi un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e 2 dl e 1/2 d'olio (fatto scendere a goccia a goccia all'inizio e, non appena la salsa incomincia a legarsi, 'a filo', come per la maionese).

Fate ruotare velocemente il pestello e amalgamate bene gli ingredienti fra di loro.

Mentre la salsa sta montando, aggiungete, poco alla volta, il succo di un limone e 1/2 cucchiaino di acqua fredda.

Quando la salsa sarà pronta, travasatela in una salsiera.

Nel caso in cui la salsa dovesse scomporsi durante la preparazione, sbattetevi in una scodella un tuorlo d'uovo e ricominciate ad amalgamarvi, poco per volta, l'aioli non riuscito, facendolo scendere lentamente, a goccia a goccia. Per questa salsa si può ricorrere all'aiuto del frullatore, più agevole da utilizzare del tradizionale e in verità migliore) mortaio di marmo, con pestelle di legno.